

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

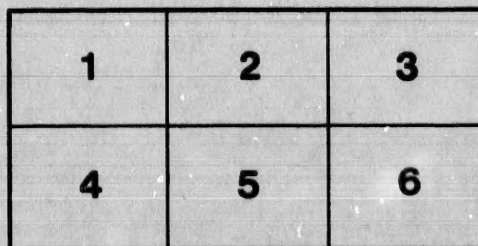
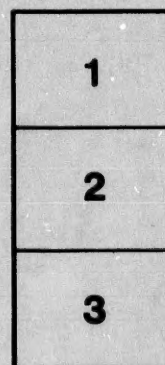
Morisset Library
University of Ottawa

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol $\longrightarrow$ (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

Bibliothèque Morisset
Université d'Ottawa

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole $\longrightarrow$ signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.

FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE.

DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE,

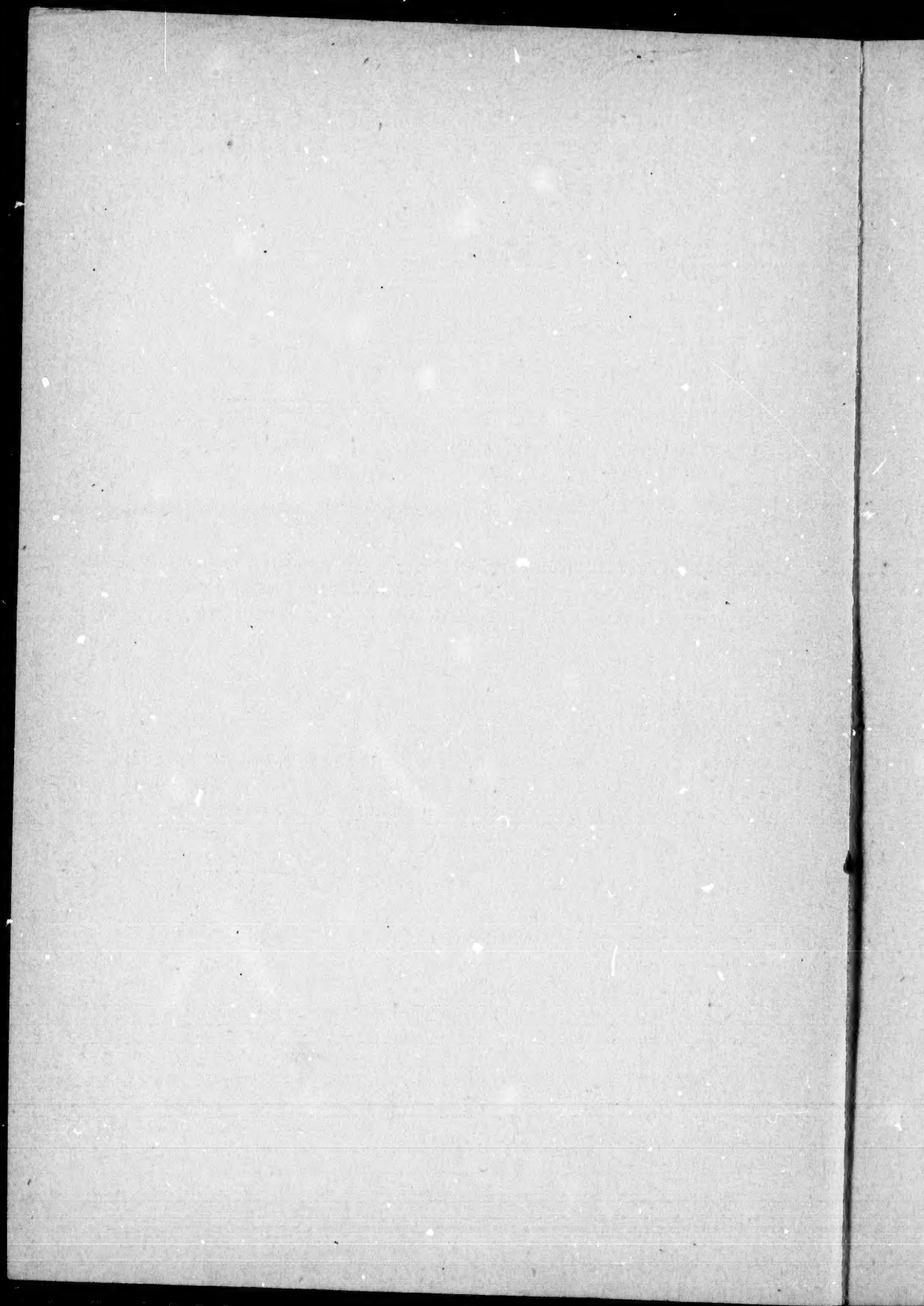
OTTAWA, - - - CANADA.

BULLETIN N^o 7.

L'ORGE À DEUX RANGS.

AVRIL 1890.

1890-20



FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE.

**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
OTTAWA, - - - - CANADA.**

**PEUT-ON PRODUIRE EN CANADA UNE ORGE À DEUX
RANGS DE BONNE QUALITÉ ?**

**Opinions récemment obtenues de Brasseurs et de
Courtiers en grains de la Grande-Bretagne sur des
orges à deux rangs du Canada récoltées en 1889.**

A L'HONORABLE MINISTRE DE L'AGRICULTURE :

MONSIEUR, —

D'après vos instructions nous avons le 24 janvier expédié au bureau du Haut-Commissaire à Londres des échantillons d'orge à deux rangs du Canada avec prière de demander à quelques-uns des principaux brasseurs et négociants leur opinion quant à la qualité du grain, et de tâcher de s'assurer des prix auxquels ces orges seraient maintenant cotées sur les marchés de la Grande-Bretagne. Les échantillons envoyés provenaient de récoltes obtenues sur les Fermes expérimentales, et des spécimens fournis par des agriculteurs des diverses provinces de la Puissance auxquels nous avons envoyé l'année passée des sacs d'échantillons pour en faire l'essai. Sans augmenter outre mesure le nombre des échantillons, nous avons pu faire que la plupart des provinces fussent représentées, et l'on peut par suite savoir sur quelle étendue de pays l'orge à deux rangs peut se cultiver avec bénéfice. Nous avons expédié des échantillons des cinq variétés suivantes, auxquelles appartenait la plus grande partie du grain distribué l'année passée :

Orge Carter's Prize Prolifique.

	Poids du Boisseau, Livres.
De Brandon, Manitoba, Ferme expérimentale.....	54
“ Winona, Ontario, récolte de Henry R. Wilson	55½
“ Centreville, I.P.-E. “ Benjamin Cole..	56

Chevalier danoise.

De Freeman, Ontario, récolte de George Fisher...	54½
“ Brandon, Manitoba, Ferme expérimentale	55
“ Indian Head, T.N.-O.....	55
“ Medicine Hat, T.N.-O., récolte de J. L. Hawk	56½

Chevalier Printice danoise.

De Myrtle, Ontario, récolte de Thos. Manderson..	53
“ Brandon, Ferme expérimentale.....	55½
“ Indian Head, Ferme expérimentale.....	53½

Beardless (sans barbes).

De Ottawa, Ferme expérimentale centrale.....	51¾
“ Hamilton, Ontario, récolte de J. A. Bruce....	54
“ Brandon, Ferme expérimentale.....	54½
“ Indian Head “	55

A malter anglaise.

De Myrtle, Ontario, récolte de Thos. Manderson..	54
“ Brandon, Ferme expérimentale.....	54
“ Indian Head “	53½

Nous avons reçu du Haut-Commissaire les rapports et les lettres ci-après. La qualité de chaque échantillon n'a pas suffi pour que chaque maison de commerce pût recevoir du même ; c'est pour cela que les rapports sur les échantillons examinés présentent quelques différences :—

“ 79 MARK LANE, LONDRES,
12 février 1890.

A MONSIEUR J. G. COLMER,
Secrétaire du Haut-Commissaire du Canada,
9 Victoria Chambers,

CHER MONSIEUR,—

Nous avons reçu votre lettre du 11 courant avec trois échantillons d'orge récoltée en Canada.

Ces derniers sont tous bons pour les usages du maltage, mais ne seraient pas considérés comme de *belle* qualité, en comparaison avec la *belle* qualité d'Angleterre ou de quelques autres contrées telles

que la Moravie, la Bohême et la Californie. Il nous semblerait que le climat du Canada n'est pas favorable pour la production d'une orge *tendre*, qui demande *la chaleur du soleil* et une douce atmosphère.

On estime beaucoup la variété *Carter's Prolifique*, que la maison Carter a obtenue par des *sélections des plus beaux* produits et à la culture de laquelle elle a donné beaucoup de soin.

Vos obéissants serviteurs,

M. F. WOODLEY ET CIE."

Sir Charles Tupper, dans sa lettre au ministre de l'Agriculture qui accompagnait celle-ci, disait : "MM. Woodley m'informent que les deux meilleurs échantillons (ceux de Winona et de l'Île du Prince-Edouard) auraient été cotés sur la place de Londres de 38 à 48 shillings le quarter de 448 livres, tandis que celui de Brandon aurait probablement été coté à environ 36 shillings. MM. Woodley m'ont engagé à insister auprès de vous sur l'absolue nécessité de recommander aux agriculteurs de ne pas laisser si peu d'intervalle pour le grain dans la machine à battre, comme il paraît qu'ils le font. Le grain peut en sembler plus joli à l'œil, mais les deux extrémités en sont emportées et il a par suite la tendance de se moisir dans le maltage, ce qui en diminue considérablement la valeur."

MÉ MORANDUM REÇU DE

"R. et J. ARDLEY, 60 Mark Lane,

Londres, 19 février 1890.

A MONSIEUR J. G. COLMER,—

Nous avons coté les quatre échantillons d'orge reçus de vous ce matin. Nous croyons que les prix indiqués représentent à peu près leur valeur à la Halle aux blés (*Corn Exchange*) de Londres :

1. Orge sans barbes,
de Brandon, Manitoba.... 38 shillings le quarter.
2. Chevalier danoise,
de Medicine-Hat, T.N.-O.... 42 " "
3. Chevalier Printice danoise,
d'Indian Head, T.N.-O.... 34 " "
4. Anglaise à malter,
de Brandon, Manitoba.... 30 " "

MEMORANDUM REÇU DE

"IND, COOPE ET CIE,

Burton-sur-Trent, 18 mars 1890

A MONSIEUR J. M. COLMER,

9 Victoria Chambers, Londres.

CHER MONSIEUR,—

En réponse à votre lettre du 15 du mois dernier adressée à notre maison à Ramford, nous avons l'honneur de vous dire que nous avons fait l'essai des échantillons d'orge et nous trouvons qu'ils sont très propres au maltage. Nous estimons qu'ils valent de 34 à 36 shillings le quarter.

Vos dévoués,

pour IND, COOPE ET CIE,

E. I. BUD, directeur."

(Nous n'avons reçu aucun renseignement particulier sur les divers échantillons soumis aux deux maisons à Burton.)

RÉPONSE DE

"MACKESON ET CIE,

Brasseurs et négociants en esprits,

Brasserie à Hythe, Kent—Fondée en 1669—

28 février 1889.

MONSIEUR J. G. COLMER,

CHER MONSIEUR,—

Nous avons à nous excuser de notre retard à répondre à votre lettre du 18 février. Nous devons vous féliciter de l'amélioration dans la qualité des échantillons depuis votre précédent envoi. Le grain est bien plus gros et sera très bon pour le maltage. Il est naturellement difficile, sans avoir fait l'essai de l'orge, de dire quelle en est la valeur et ce que sera le malt qui en résultera. Il y a un point sur lequel nous voudrions appeler votre attention, c'est que l'orge paraît avoir été battue avec peu de soin. C'est surtout le cas pour les deux échantillons de Chevalier danoises. Si vous examinez ces deux échantillons, vous verrez que bon nombre de grains sont cassés en deux parce que dans le battage on a laissé trop peu d'intervalle pour le grain dans la batteuse. Aucun trieur ordinaire ne peut séparer ces grains, puisqu'ils ont le même diamètre que les grains entiers.

La présence de ces demi-grains est très préjudiciable pour le maltage, car ils se moisissent presque toujours dans le germe, et

les spores de la moisissure contaminent d'autres grains qui se moisissent aussi.

Nous vous recommanderions donc fortement de conseiller à vos agriculteurs de battre avec plus de soin. Nous sommes portés à croire que les orges Chevalier danoises sont les meilleures. Nous n'aimons pas l'orge sans barbes pour le maltage, et l'anglaise à malter ne nous semble pas aussi tendre que les deux échantillons de Chevalier danoise. Nous n'avons aucun doute que ces orges se vendraient très facilement en Angleterre, et à juger par leur apparence, elles résisteront au transport sans en souffrir aucunement.

Le grand désavantage de l'orge qui nous vient de l'orient, c'est le charançon qu'elle contient. Nous pensons que dans un climat tel que celui du Canada, vous n'aurez pas à en souffrir.

Vous nous demandez quelle serait actuellement la valeur de ces échantillons sur le marché. Comme nous l'avons dit plus haut il est difficile d'en indiquer la valeur sans les avoir essayés, mais nous pensons qu'à Londres, l'orge Chevalier Printice danoise vaudrait environ 37 à 40s. le quarter; l'anglaise à malter, environ 34 à 36s.; la Chevalier danoise, environ 36s.; l'orge sans barbes, environ 36s. Si en aucun temps nous pouvons vous fournir quelque autre renseignement, nous nous ferons le plus grand plaisir de le faire, et s'il arrive en Angleterre quelques envois de ces orges, nous serons bien aises de les essayer.

Vos dévoués,

MACKESON ET CIE.

P.S.—Au sujet des prix que nous indiquons, il est bon de se rappeler que l'orge est exceptionnellement chère cette année."

Par l'intermédiaire de M. John Dyke, agent d'émigration du gouvernement canadien à Liverpool, nous avons obtenu l'opinion de M. H. C. Woodward. Ce dernier achète des quantités considérables de grain, et est un des meilleurs appréciateurs de grains en Angleterre :

" CEREAL COURT, RUE DE BRUNSWICK,
LIVERPOOL, 13 février 1890.

A MONSIEUR JOHN DYKE,

Agent du gouvernement canadien,
Liverpool.

CHER MONSIEUR,—

La lettre du secrétaire du Haut-Commissaire du Canada, qu'il vous a adressée, m'est parvenue et j'ai beaucoup de plaisir à répondre

aux questions qu'elle contient. J'ai aussi reçu les trois échantillons d'orge produits de semence Carter's Prize venue d'Angleterre, et je suis aise de voir que la suggestion que je faisais dans ma lettre du 16 mars 1889, au sujet de son essai au Canada, a eu des résultats passablement satisfaisants.

Les échantillons que vous m'envoyez et sur lesquels vous désirez avoir mon opinion, montrent combien il est important d'avoir une bonne semence pesante, car il y a *progrès immense* dans la qualité, en comparaison avec le produit du Canada que vous nous aviez soumis l'année dernière. Je considère comme la meilleure et appelle n° 1 le paquet qui provient de la récolte de H. R. Wilson, à Winona, Ontario. C'est une orge brillante bien tendre de très bonne qualité pour le maltage et cet automne elle aurait été cotée sur les marchés anglais à 40s. les 448 lbs. L'orge n° 2, qui vient ensuite est celle qui vient de Benjamin Cole, île du Prince-Edouard. Elle est tout aussi pesante que celle de l'échantillon précédent, mais de couleur plus foncée et à peau plus rude ; je l'estimerais à environ 38s. le quarter en Angleterre.

Le n° 3, récolté à la Ferme expérimentale de Brandon n'est ni aussi gros ni aussi plein qu'on s'y serait attendu. Il a l'apparence d'avoir crû dans un terrain sableux très léger, et d'avoir été presque "rôti" par la sécheresse. Il est de couleur brillante, mais le grain a l'air grossier et extrêmement dur, il est aussi de grosseur très inégale. En somme, cet échantillon parle moins en faveur de la semence que les deux autres.

Dans les trois échantillons, il y a une certaine proportion de *grain brisé*, ce qui provient en partie de ce que le tambour de la machine à battre avait été laissé trop rapproché du contre-batteur. Les malteurs n'aiment pas du tout le grain brisé, car il *moisit* dans le grenier et altère le goût du malt et de la bière.

En conclusion, je n'hésite nullement à dire que si l'on peut produire en Canada de l'orge telle que les échantillons n° 1 et n° 2, elle se vendrait facilement sur le marché anglais à la cote même du jour pour les orges à malter.

Je suis, cher monsieur,

Votre dévoué,

H. C. WOODWARD."

MEMORANDUM REÇU DE
 “ H. C. WOODWARD ET CIE,
 Courtiers en blés et autres denrées,
 CEREAL COURT, RUE DE BRUNSWICK,
 LIVERPOOL, 5 mars 1890.

A MONSIEUR J. DYKE,—

Rapport sur huit échantillons d'orge du Canada reçus de M. J. Dyke, agent du gouvernement canadien, et évaluation de leur valeur par quarter de 448 livres :—

Chevalier danoise récoltée à Medicine Hat, T.N.O....	40 à 42s.
“ récoltée à Brandon, Manitoba.....	38 à 39s.
Chevalier Printice danoise récoltée à Brandon.....	38s.
Sans barbes récoltée à Brandon, Manitoba.....	38s.
“ récoltée à Hamilton, Ontario.....	36s.
A malter anglaise récoltée à Indian Head.....	35s.
Chevalier danoise “ “	34s.
Sans barbes récoltée à Ottawa.....	30 à 32s.

J'ai classé ces échantillons par ordre de valeur. Ils sont tous bons pour le maltage ; et le moindre d'entre eux est supérieur à l'orge à six rangs ordinaire du Canada. Cette année-ci pour trois ou quatre lots de *première qualité*, on pourrait même obtenir d'avantage, mais l'orge s'est vendue cette saison à des prix relativement élevés, surtout les qualités supérieures.

Votre dévoué,

H. C. WOODWARD.”

Nous devons la lettre qui suit à M. T. Graham, agent d'émigration à Glasgow, Ecosse :—

“ PETER RINTOUL, FILS ET CIE,
 44 rue Gordon, Glasgow.

A MONSIEUR T. GRAHAM,

Place Saint Enock.

CHER MONSIEUR,—

En compagnie de MM. Hugh Baird et fils, brasseurs, nous avons très soigneusement examiné les échantillons d'orge du Canada, et nous vous envoyons ci-joint leur rapport sur chaque échantillon avec la cote de ce jour pour 448 livres. Ces échantillons sont preuve que le Canada peut produire une orge plus belle que nous n'en avons jamais vu de ce pays. Nous pensons que, si l'on veut maintenir la

qualité, il sera nécessaire d'importer la semence chaque année. Le climat ou le terrain ont la tendance de produire un grain léger et mince; le remède serait de semer chaque année de la semence nouvelle.

Les grains brisés dans quelques-uns des échantillons les déprécient beaucoup; on les éviterait en mettant plus de soin au battage. Tous ces échantillons se vendraient très facilement; surtout aux brasseurs qui sans nul doute donneraient un bon prix pour un orge d'aussi belle qualité que celle de quelques-uns des meilleurs échantillons. MM. Harvey, qui ont fait l'essai des échantillons par le maltage, disent que le résultat est très satisfaisant; le nombre des grains inertes était très faible.

Vos dévoués,

PETER RINTOUI. ET CIE."

Rapport de l'évaluation par Hugh Baird et fils, Glasgow.

"L'orge Chevalier danoise, récolte de J. L. Hawk, à Medicine Hat, T.N.O., est aussi belle qu'aucune autre que nous ayons jamais vue, et se vendrait aux prix les plus élevés. Cote du jour, 40 shillings les 448 livres.

Chevalier danoise, récoltée à la Ferme expérimentale de Brandon, Manitoba, a trop de grains brisés, c'est un très grand défaut. Elle est belle et devrait pouvoir se vendre de 38 à 38½s.

Chevalier danoise, récoltée à la Ferme expérimentale à Indian Head, T.N.O.; récolte de Thomas Manderson à Myrtle, Ontario; valeur, environ 36s.

Chevalier Printice danoise, 55 livres, orge plus mince; valeur, environ 33s.

Chevalier Printice danoise, récoltée à la Ferme expérimentale d'Indian Head, 53½ livres; valeur, 30s.

A malter anglaise, récoltée à la Ferme expérimentale de Brandon, Manitoba. Aussi un échantillon provenant d'Indian Head; les deux échantillons, environ 33s.; l'un de couleur un peu plus belle que l'autre.

Orge sans barbes, récoltée à la Ferme expérimentale de Brandon, valeur, 37s., poids, 54½ livres; trop de grains brisés.

Orge sans barbes, récolte de John A. Bruce, à Hamilton, Ontario, 54 livres, valeur 35s.

Orge sans barbes, récoltée à la Ferme expérimentale centrale à Ottawa, Ontario, 51½ livres, valeur, 33 à 34s."

Il peut être intéressant pour ceux qui ne connaissent pas le pays entre les endroits sus-nommés de savoir que de la ferme de Benjamin Cole, dans l'île du Prince-Edouard, à celle de J. L. Hawk, à Medicine Hat, dans les territoires du Nord-Ouest, la distance est de près de 3,000 milles.

Les différences entre les opinions de ces experts au sujet des prix qu'on obtiendrait pour ces orges peuvent se voir dans le tableau suivant : —

TABLEAU DES ESTIMATIONS DE VALEURS DES ORGES
PAR QUARTER DE 448 LIVRES.

	M. F. Woodley et Cie, Londres.	R. et J. Ardley, Londres.	H. C. Woodward, Liverpool.	Hugh Baird et Fils, Glasgow.	Mackeson et Cie, Hythe, Kent.
CARTER'S PRIZE PRODUCE :					
De Brandon, Manitoba.....	Environ 36s.				
" " Winona, Ontario.....	38 à 40s.		40s.		
" " Centreville, I. P.-E.	38 à 40s.		38s.		
CHEVALIER DANONIS :					
De Frezian, Ontario.....					
" " Brandon, Manitoba.....			38 à 39s.	38 à 38½s.	} Environ 36s.
" " Indian Head, T. N.-O.			34s.	33s.	
" " Medicine Hat, T. N.-O.		42s.	40 à 42s.	40s.	
CHEVALIER PRINCE DANONIS :					
De Myrtle, Ontario.....				36s.	} 37 à 40s.
" " Brandon, Manitoba.....				30s.	
" " Indian Head, T. N.-O.		34s.	38s.		
SANS BARRES :					
De Ottawa, Ontario.....					
" " Hamilton, Ontario.....			30 à 32s.	33 à 34s.	} Environ 36s.
" " Brandon, Manitoba.....			36s.	32s.	
" " Indian Head, T. N.-O.		38s.	38s.	37s.	
A MALTEZ ANGLAISE :					
De Myrtle, Ontario.....					
" " Brandon, Manitoba.....				33s.	} 34 à 36s.
" " Indian Head, T. N.-O.		39s.	35s.	33s.	

Ces évaluations d'orges à deux rangs du Canada réfutent toutes les objections qu'ont avancées quelques-uns en prétendant que le Canada ne pouvait produire d'orge à deux rangs assez bonne pour le marché anglais. Ceux dont nous avons obtenu l'opinion, sont d'entre ceux qui achètent et consomment le plus d'orge en Grande-Bretagne. Le chiffre le plus bas dans le nombre, 30 shillings par quarter de 448 livres, équivaut à 78 centins en Angleterre pour le boisseau de 48 livres. La moyenne de toutes les évaluations est d'un peu plus de 36s., ce qui équivaut à 94 centins par boisseau du Canada rendu en Angleterre, et ceux dont l'orge atteint la plus haute cote, 40 à 42s., le vendraient en Grande-Bretagne de \$1.06 à \$1.12 le boisseau du Canada. Il faut déduire de ces chiffres le coût du transport et la commission de l'acheteur. Quelques acheteurs de l'ouest de l'Ontario firent au mois de février dernier un envoi de 20,000 boisseaux en Angleterre. Le chargement eut lieu près de Toronto et fut transporté à Liverpool pour 30 centins par 100 livres. Un second chargement de 18,000 boisseaux fut expédié du nord de Toronto au commencement de mars, et le transport jusqu'à Liverpool en revint à 38 centins les 100 livres. Pendant les mois d'hiver de 18 à 19 centins devraient couvrir les frais de transport entre le producteur et le consommateur, et pendant la période où la navigation est ouverte, de 12 à 14 centins suffiraient probablement jusqu'à Liverpool ou à Londres. Supposé que le coût fût en moyenne de 15 centins et que la commission et autres dépenses accessoires revinssent à 3 centins à compter d'après l'évaluation la plus basse, il resterait au cultivateur chez lui 60 centins par boisseau du Canada. Le chiffre moyen lui laisserait 76 centins, et les estimations les plus élevées, de 88 à 94 centins.

Si l'on estime à 10 millions de boisseaux l'exportation d'orge du Canada, l'augmentation d'un centin dans le prix de vente rapporte \$100,000 de plus aux cultivateurs ; et si tout l'excédant de la récolte d'orge du Canada en 1889 avait été de l'orge à deux rangs et s'était vendu aux cotes les plus basses indiquées pour les échantillons les plus inférieurs envoyés en Angleterre, au lieu d'avoir été expédié aux Etats-Unis et d'y avoir été payé environ 45 centins, le gain des cultivateurs du Canada se serait élevé à un million cinq cent mille dollars ; si l'on avait pu obtenir le prix moyen des estimations, la différence aurait été de plus de trois millions de dollars. En présence de tel es perspectives, aucune personne sensée ne peut mettre en question qu'il serait sage de faire un effort pour les réaliser.

On a objecté que l'orge à deux rangs dégénère bientôt et qu'il faudrait même, pour obvier à cette perte de valeur, importer chaque année de nouvelle semence ; mais ce qu'on avance ainsi sans l'avoir constaté par l'expérience a fort peu de valeur.

Les essais qui ont été faits sur les Fermes expérimentales nous conduisent tous jusqu'ici à la conclusion contraire, et au lieu de dégénération il y a eu amélioration continue. L'opinion des agriculteurs les plus pratiques que j'ai rencontrés ou avec qui j'ai correspondu, et qui ont cultivé de l'orge à deux rangs, est que cette variété ne tend pas plus à dégénérer qu'aucune autre, et qu'en changeant la semence d'un sol à un autre selon la manière habituelle des bons agriculteurs en tous pays, il n'y a pas à douter que la qualité du grain ne se maintienne pendant nombre d'années. En Danemark où l'on a ces dernières années si bien réussi dans la culture de l'orge à deux rangs, on a constaté que toute nouvelle variété d'orge introduite mettait deux ou trois ans à s'acclimater, et durant ce temps, il y avait une sensible amélioration continue ; puis l'orge une fois acclimatée conservait sa vigueur pendant bien des années. Il n'y a point à douter qu'une culture sans soin ou négligée ne fasse produire à la meilleure des semences de pauvres résultats. En Angleterre la plus belle orge se cultive dans des terrains parfaitement soignés, et par l'expérience on constatera sans doute qu'il faut faire de même ici. En Europe on fait en général succéder l'orge à une récolte de plantes-racines qui est fortement fumée ; de plus, immédiatement avant la semaille, on traite communément le terrain avec un mélange de 200 à 300 livres de superphosphate avec 50 à 100 livres de nitrate de soude par acre. On considère en général un sol léger, riche, friable, comme le plus convenable à l'orge, quoiqu'on obtienne aussi d'ordinaire de bonnes récoltes sur une terre argileuse qui a été bien drainée et dont on a parfaitement travaillé le sol de manière à le réduire en fine terre. Il faut semer de bonne heure, et si la semence est de bonne qualité, un boisseau et demi suffit à l'acre. Il faut employer un semoir et autant que possible orienter les lignes du nord au sud, car le soleil pénètre ainsi plus facilement entre les rangs.

Les faits réunis ici montrent que la perspective pour le cultivateur canadien est encourageante, et, grâce à l'excellente semence que nous nous procurons maintenant d'après vos instructions, il y

a lieu d'espérer qu'un commerce rémunérateur et permanent en orge
à deux rangs sera bientôt établi avec la Grande-Bretagne.

J'ai l'honneur d'être,
Votre obéissant serviteur,

WM. SAUNDERS,
Directeur des Fermes expérimentales.

OTTAWA, 12 avril 1890.

ge

8.